

# Geflügel Rezepte

## Geflügelsalat Mit Reis Und Pfirsich

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Salat, Grillen, Party, Geburtstag, Gewürze

---

200 g	Langkornreis	100 g	Litedamer
	Curry	3	Essl. Creme fraiche
	Salz	3	Essl. Zitronensaft
50 g	Rosinen		Weißer Pfeffer
2 cl	Weinbrand	1	Prise Zucker
2	Hähnchenbrüste	2	Kiwi
2	Essl. Öl	50 g	Mandelsplitter
2	Pfirsiche (Dose)		

---

Reis in reichlich Wasser mit je einem gestrichenen TL Curry und Salz garen. Rosinen im Weinbrand ziehen lassen. Hähnchenbrüste in heißem Öl pro Seite 4 Minuten braten. Abkühlen lassen, in Streifen schneiden.

Pfirsiche in Spalten, den Litedamer feinstreifig schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig vermengen. Creme fraiche mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Curry und Zucker würzen.

Über den Salat gießen und vorsichtig mischen.

Kurz vor dem Servieren die in Streifen geschnittenen Kiwis unter den Salat heben. Mit Mandelsplitter bestreuen.